



MENU PESCE

Antipasto:

Gambero Mandorlato, la nostra specialità, gambero in pastella con mandorle a filetti, fritti e serviti con la maionese alla senape antica

Acciughe impanate al Pane Panko, fritte e servite con cipolle caramellate

Insalatina di polpo, ceci, sedano e olive e salsa verde

Stock mantecato con chips croccanti

Primo Piatto:

Fregola sarda ai frutti di mare misti e verdure di stagione saltate

Secondo Piatto:

Tranci di pescato del giorno al forno alla ligure con patate, olive e pomodorini

Dolce:

Yellow Exotica, semifreddo al frutto della passione, carpaccio di ananas alla menta, salsa al cioccolato e meringhette

Dolce:

Yellow Exotica, semifreddo al frutto della passione, carpaccio di ananas alla menta, salsa al cioccolato e meringhette

Acqua e caffè compresi. Una bottiglia ogni 3 persone di Vino Bianco o Rosso della Cantine di Riomaggiore inclusa.